Página SIETE

Comer de la Basura

RASCACIELOS
Crónica, ciudad, cultura popular y otros vicios | Domingo 21 de julio de 2019. La Paz, Bolivia. Año 2.
29|19

Un mural ch'ixi | **La Paz** no es una **ciudad hermosa, no** | **Jurado** del I Premio Nacional de Crónica **Bartolomé Arzáns** de Orsúa y Vela | **24LP** #lahoradel**billar** | El Nazi de las **Salchipapas** | Silvia **Rivera Cusicanqui** | Ojo al **parche**

UPB
Garantía de Excelencia

Que el traspaso te ENTUSIASME

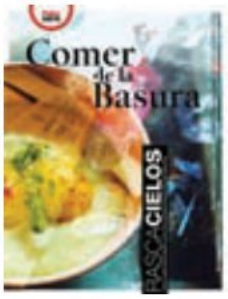
Inicio de clases:
1 de agosto

Camino a Achocalla Km. 3,5 Kañuma · 216 5700 Int. 131-132 · admisiones@lp.upb.edu

Patrocinada por:

CEPB

Fundación Educativa *sin fines de lucro*



DISEÑO DE PORTADA: Camilo Llanos, estudiante de la carrera de Diseño Gráfico y Comunicación Visual de la UCB.

Rascacielos y la carrera de Diseño Gráfico y Comunicación Visual de la Universidad Católica Boliviana se unen para el diseño de las portadas de esta revista. **Coordinador:** Sergio Vega Camacho. **Estudiantes en pasantía:** Adolfo Alba, Manuel Apaza, Laura Barahona, Osmar Oña, Fujiko Urdininea, Valentina Vilaseca, Santiago Luna, Carolina Laguna, Camilo Llanos, Mayra Paredes, Karen Espinosa y Fabiola Cardoso.

RASCACIELOS

Editora: Cecilia Lanza Lobo.
Asistente de edición: Adriana de la Rocha. **Coordinadora:** Claudia Daza. **Redes:** Daniel Altamirano. **Diseño editorial:** Edmundo Morales. **Diagramación:** Edmundo Morales y Erika Aguilera. **Fotografía:** Cecilia Fernández, Víctor Gutiérrez, Freddy Barragán y Agencias.

Publicidad revista Rascacielos: Nadia Diab Linale. Teléfonos: (591) 2-2611709 - 75244623

Página SIETE
Diario nacional independiente

Directora: Isabel Mercado Heredia. **Subdirectora:** Mery Vaca Villa. **Jefe de Redacción:** Alcides Flores Moncada. **Jefe de Informaciones:** Liliana Carrillo Valenzuela. **Jefe de Redacción digital:** Juan Carlos Véliz Morejón.

Presidente del Directorio: Raúl Garáfulic L. **Vicepresidente Ejecutivo:** Carlos Saravia. D. **Gerente Comercial:** Nadia Diab Linale. **Distribución:** Marco Téllez. **Distribución nacional:** Douglas Azurduy. **Impresión:** Papel Principal S.A.

Compañía Editora Luna Llena S.A.
N° de Depósito Legal: 4-3-25-10
Dirección: Achumani, Calle 9 N° 6, La Paz. **Teléfonos:** Central: (591) 2-2611700; **Comercial:** (591) 2-2611731 - 2611707 - 2611709.
Suscripciones: (591) 2-2611734.
Web: www.paginasiete.bo - La Paz, Bolivia

¿Desperdicia usted alimentos?

¿Compra usted de más, por tanto deja que las verduras se marchiten, los alimentos pierdan su buen aspecto, y luego los desecha? ¿Mira usted una hortaliza algo madurita y la desprecia? ¿Sabía usted que en los supermercados esa hortaliza que usted acaba de despreciar, y que es perfectamente consumible, termina en el basurero precisamente por el desprecio suyo?

Por si no lo sabía, si sólo un cuarto de las 1.300 toneladas de comida que se desperdician en el mundo se salvara, podrían alimentarse los 870 millones de personas que pasan hambre en el planeta. En términos ambientales, el desastre es evidente: si el 40% de la tierra, el 70% del agua potable y el 30% de la energía del planeta son usados para producir alimentos, cada pieza de comida desechada se lleva una parte considerable de esos recursos.

Estos son algunos de los datos que suelta el cronista ecuatoriano Santiago Rosero que se fue al Freegan Pony en París, un restaurante donde se practica el *freeganismo*: un estilo de vida que evade el consumismo capitalista y cuyo principal combate es contra el desperdicio de alimentos.

¿Podrá una crónica hacernos tomar una pizca de conciencia la próxima vez que vayamos al supermercado o abramos el refrigerador?

Cecilia Lanza Lobo

Revista Rascacielos @revistarascacielos @RevistaRCielos

issuu.com/revistarascacielos

RASCACIELOS

6 **IDENTIKIT / LUGARES** / *El reloj de la Pérez* / Willy Camacho

7 **CRÍTICA** / *Como ver una película de Almodóvar y no morir en el intento* / Cecilia Lanza Lobo

8 **AGENDA LaEscobaEsCultural** / Claudia Daza

10 **CONFESIONES** / *Un mural ch'ixi. La awicha que sostiene el corazón de La Paz* / Alejandra Pau

12 **JURADO DEL PREMIO BARTOLOMÉ ARSÁNZ DE ORSÚA Y VELA**

14 **CRONIQUITA** / *La Paz no es una ciudad hermosa, no* / Fabián C. Barrio / Juan Quisbert

16 **CRÓNICA** / *Freegan Pony. Comer de la basura* / Santiago Rosero

24 **FOTOGRAFÍA / 24 LP** / *17 a 18 hrs. #lahoradelbillar* / Ariana Zabálaga

26 **El MAnGO DE OZ** / *El Nazi de las Salchipapas* / Óscar Martínez

28 **DISEÑO Y COMUNICACIÓN VISUAL** / *La tipografía desde un modelo rizomático* / Carlos Carpintero

30 **RETRATO** / *Silvia Rivera Cusicanqui* / Clea Paz Rivera / Cecilia Fernández

32 **OJO AL PARCHE** / *Recontextualizando la nostalgia* / Adrián Nieve

34 **CÓMIC** / *Apocalicia* / CTX

* Rascacielos abre este espacio a la buena crónica, perfil, historieta, diario de viajes, testimonio, fotografía, fotoreportaje y otros vicios. Pueden enviar sus aportes a: **rascacielosrevista@gmail.com.** Las publicaciones estarán sujetas al criterio del comité editorial que se comunicará con la autora o autor.

SANTIAGO ROSERO (Ecuador) es periodista. Sus crónicas se leen en revistas como Etiqueta Negra, Gatopardo y Rolling Stone. Su libro *El fotógrafo de las tinieblas* obtuvo el Premio Nacional José Peralta. También es cocinero; para él es casi lo mismo escribir y cocinar. El asunto es hallar un buen sabor.

FABIÁN C. BARRIO (España) es escritor y viajero, conocido por haber dado la vuelta al mundo en moto y haber protagonizado proyectos que conjugan el viaje de aventura y la acción social.

JUAN QUISBERT es reportero gráfico de la Agencia de Prensa Gráfica. Dice que estudió en la escuela de la vida y agradece haberse topado con la fotografía que es para él arte, trabajo, pasión, estudio, esfuerzo, visión y tacto.

WILLY CAMACHO es escritor y editor paceño. Dice ser un cholo urbandino orgulloso, por eso no se cansa de cantar esa cueca que dice: "... cholo, cholo he nacido, cholito voy a morir...".

ÓSCAR MARTÍNEZ es arquero, psicólogo social, cuentista, pajpaku, antropólogo, profesor universitario, y vecino de Villa Fátima. Normalmente se dedica a matar el tiempo mientras el tiempo hace lo mismo con él.

ARIANA ZABALAGA es diseñadora gráfica y fotógrafa. Sus proyectos están relacionados con la fotografía conceptual y de moda. Participó del colectivo El Cuarto y ayuda a impulsar iniciativas relacionadas con la fotografía documental como *Humans of Bolivia* y *Everyday Bolivia*

CLEA PAZ RIVERA es ecologista especializada en REDD +, cambio climático y servicios ecosistémicos, adaptación tradicional basada en el conocimiento, manejo de recursos naturales, políticas públicas para la conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible.

CECILIA FERNÁNDEZ es museógrafa de profesión, fotógrafa apasionada por elección. Asegura que como ver no es suficiente, su corazón y su mente son el lente de su cámara.

TALLER de crónica periodística

Tiempos violentos. La crónica como herramienta narrativa

dictado por **Diego Enrique Osorno** (México)

- Reportero, escritor y cineasta. Autor de nueve libros de crónica sobre la rebeldía, el poder y la justicia en el México del siglo XXI.
- Sus textos se leen en revistas como Gatopardo, Vice, Reforma, Preceso, News Week, Etiqueta Negra, New York Times.
- Sus libros El cártel de Sinaloa (Grijalbo), La guerra de los zetas (Grijalbo) y Slim (Debate) han sido incluidos en las listas anuales de lo mejor de no ficción del periódico Reforma. Premio Nacional de Periodismo de México 2018. Miembro Comisionado de la Verdad en Oaxaca, instancia que documentó ejecuciones extrajudiciales, desapariciones y actos de tortura cometidos por diversas autoridades.
- Miembro del jurado del I Premio Nacional de Crónica Bartolomé Arzáns de Orsúa y Vela de la revista Rascacielos de Página Siete.

Fecha: viernes 2 de agosto, de 19:00 a 22:00 y sábado 3 de agosto, de 9:00 a 12:00.

Lugar: Fundación para el Periodismo

Costo: 280 Bs. Plazas limitadas.

Mayor información: 77594549.

Nota: Participantes en el Premio Nacional de Crónica BAOV pueden realizar su preinscripción hasta el 1 de agosto fecha en que se conocerá a los seis finalistas becados a este taller.

Página SIETE

PREMIO NACIONAL DE CRÓNICA
BARTOLOMÉ ARZÁNS DE ORSÚA Y VELA

Fundación para el Periodismo
Periodistas trabajando para periodistas

Texto Willy Camacho / Foto Freddy Barragán

El reloj de la Pérez

Es un reloj Seiko, con la luna blanca, que funciona bien hasta el día de hoy. No sé cuándo lo instalaron, pero seguramente se convirtió pronto en el sitio de referencia que ha sido y sigue siendo desde entonces.

El reloj de la Pérez ha sido testigo de muchos encuentros, y sus agujas han señalado el principio o el fin del amor. Podía ser el lugar marcado para la primera cita, o el espacio neutral para terminar con alguien. Muchas peleas fueron originadas por su exactitud indolente, sobre todo en esas épocas donde la gente no tenía celular y, por ende, no tenía hora a la mano. En esos tiempos, te citabas en el reloj de la Pérez y el Seiko se encargaba de delatar la impuntualidad de la gente, no cabían pretextos.

Con la modernidad como excusa, a un burgomaestre se le dio por remodelar la Pérez. Todo ese paisaje urbano cambió, una pasarela se tendió para unir aceras y se bloqueó el paso por la calzada. Los hamburgueseros fueron reubicados, el Lido Grill quedó relegado tras la sombra del armazón de concreto, y lo único que los arquitectos respetaron fue el viejo Seiko.

Sigue ahí, al pie de las gradas de la Pinchincha y el inicio de la pasarela en la Comercio, porque incluso cuando ya nadie se preocupa por si marca la hora correcta o no, es el punto de encuentro más recurrente.

No lo sé de cierto, pero dicen que mucha gente se para junto al reloj de la Pérez y simula esperar a alguien, quizá para no sentirse sola, quizá para sentirse buscada, aunque el Seiko no detiene su marcha y su tic-tac recita la eternidad de la ausencia.

CRÍTICA

Cecilia Lanza Lobo

Cómo ver una película de Almodóvar y no morir en el intento

Los horarios estelares para el cine no comercial en las salas paceñas hacen que ver una película de Almodóvar sea una misión imposible.

Tres veces intenté dar con el horario de exhibición de la última y muy recomendada película de Pedro Almodóvar, *Dolor y gloria*. La tercera fue la vencida, y más que por fortuna fue por terca insistencia. ¿Por qué? Porque las salas de cine de La Paz –no sé si sucede lo mismo en el resto del país- programan "ese tipo de películas" en los horarios más insólitos, de modo que ni usted ni yo podamos ir a verlas.

Es casi una caricatura. Una puesta en escena del monoconsumo mundial uniforme: todos en la fila para vestir así, comer asá y mirar las películas que los monoproductores del mundo dicen que hay que mirar. De modo que aquellas películas menos atractivas para las masas –quiero decir, aquellas donde no hay filas convocadas por un tal Mister Gusto del Pueblo- terminan condenadas a una muerte súbita, ahogadas en un perverso círculo vicioso: les conceden -ioh gracias, muchas gracias!– una pequeña sala en los mentados mega multicines. Y si en la primera semana éstas no tienen la cantidad suficiente de espectadores, las sacan ¡ya! Y, claro, las sacan ¡ya!, porque si los horarios son a media mañana, cuando usted y yo estamos en la oficina; a las 13:40, cuando usted y yo estamos en pleno almuerzo, o a media tarde o a trasnoche, obviamente la sala estará vacía y morirá. Ya digo, muerte súbita.

Un jueves cualquiera miro los horarios del Multicine para *Dolor y gloria*, calculo el tiempo que me tomará llegar hasta Sopocachi desde mi oficina, al otro extremo de la ciudad, dejo trabajo pendiente –Almodóvar vale cualquier sacrificio–, salgo volando, literalmente viajo en teleférico verde, amarillo, celeste y llego jadeando. En la boletería me dicen que "no están dando esa película". ¿Cómo? Si miré la cartelera. Saco mi teléfono, muestro los horarios indicados en su página web y nada. Entonces usan su as bajo la manga: "Hubo un problema técnico con esa película", mienten. Pido hablar con el encargado que, enredado en malabares, termina admitiendo que "si la gente pide" la película de las grandes filas, pues *bye, bye,* Almodóvar. *Bye, bye,* Campanella, cuya hermosa *El cuento de las comadrejas* murió de la misma triste e injusta manera.

No digo que, por ejemplo, *Toy Story* (o cualquiera de aquellas que usted y yo también amemos) no valga la pena. Lo que digo es simple: que al menos haya una miserable salita destinada a "ese tipo de películas" por el bien del pluricultivo del alma, del pluriconsumo diverso que nos convoque a alimentarnos de otras y diversas maneras.

LA ESCOBA esCULTURAL

Claudia Daza

Cuando Pagliacci queda solo

SALIMOS UN POCO AGOTADOS de las fiestas julias, pero aun queda fuerza porque el mes no acaba. Y se nos vienen estrenos, grandes despliegues y una tracalada de artistas que no paran de producir para el país. Siempre lo agradeceremos.

No podemos dejar pasar la ópera que trae Macondo Producciones. En esta oportunidad es **Pagliacci** en el **Teatro Municipal Alberto Saavedra Pérez** de **La Paz.** El drama, en dos actos con un prólogo, relata la tragedia de un esposo celoso que trabaja en una compañía teatral. La dirección estará a cargo de **Leonel Fransezze.** La podemos disfrutar **del jueves 25 al domingo 28 de julio.**

Y se nos viene el estreno de la película **Cuando los hombres quedan solos,** del director **Fernando Martínez,** quien falleció pocos días después de terminar aquel rodaje. La película nos abre el corazón y la memoria porque se sitúa en la época de la dictadura militar en Bolivia. Actúan **David Santalla y Fernando Arze** además de un importante elenco internacional. Se estrena en **varias salas del país** este **25 de julio.** No dejemos que la película pase porque la pueden sacar. Hay que apoyar la primera semana de exhibición del cine nacional.

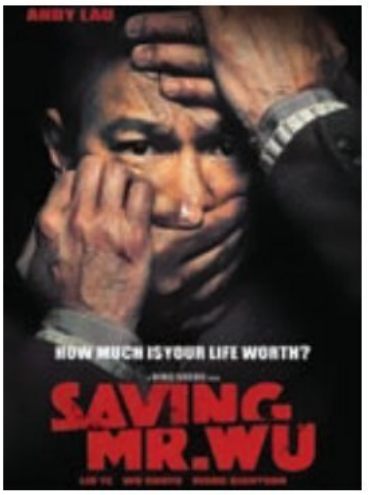
FOTO MACONDO PRODUCCIONES

ÓPERA **Pagliacci** / **LA PAZ** / del 25 al 28 de julio / 19:30 / Teatro Municipal Alberto Saavedra Pérez / c. Genaro Sanjinés / venta: Superticket.

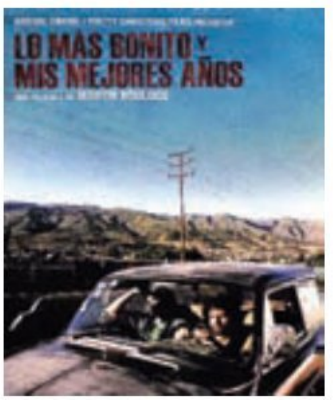
La **Cinemateca Boliviana** no se queda atrás, pues ha decidido regalarnos un **Ciclo de cine chino. Del 22 al 31 de julio** tendremos una serie de películas como: **Cazador del cielo, Detective Chinatown, La gran muralla, Rescatango al Sr. Wu, Kung fu yoga, La unidad de los héroes, Muerte y gloria en Changoe,** entre otras. Sin duda, hay que ir a disfrutar del séptimo arte asiático.

Y Cochabamba se suma a la maratón de películas, en este caso independientes, ya que **LaLibre,** el **Festival de Cine Radical** e **Imagen Docs** presentan la muestra **"5 años de Festival de Cine Radical".** El objetivo es acercar al público la cinematografía realizada durante 5 años en el festival, privilegiando la producción cochabambina. Del **22 al 26 de julio** podremos ver películas como: **Sueños de guerra** (Santiago Espinoza y Luis Brun) **Lo más bonito y mis mejores años** (Martin Boulocq), **Procastinación** (Sergio Pinedo), **La vida en rueditas** (Massiel Cardozo), **Airampo** (Alex Muñoz), **El olor de tu ausencia** (Eddy Vásquez), **Il siciliano** (Carolina Adriázola), entre otros.

CINE **Cuando los hombres quedan solos** / **LA PAZ** / **SANTA CRUZ** / **COCHABAMBA** / **TARIJA** / **ORURO** / estreno 25 de julio / Multisalas del país.



CINE **Ciclo de cine chino** / **LA PAZ** / del 22 al 31 de julio / Cinemateca Boliviana / c. Oscar Soria esq. Rosendo Gutiérrez.



CINE **5 años de Festival de Cine Radical** / **COCHABAMBA** / La Libre / del 22 al 26 de julio / 18:00 y 20:00 / av. Humboldt 1135, sn / ingreso libre.

OTROS ANTOJOS

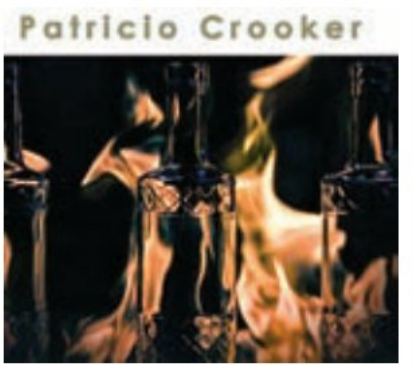
LA PAZ

Say no more para Charly García / **27 de julio** / 19:30 / Cine Teatro 6 de Agosto / av. 6 de Agosto.

Freddymore Mendizábal, líder de la banda Say No More, interpreta a Charly García. Lo acompañarán David Aspi (guitarra eléctrica), Andy Burnett (bajo eléctrico), Daniel *Zegadex* Zegada y Alvaro Chubi González. Se celebra así 13 años de la grabación de "Mundo interno".

Artilugio Poético / **25 de julio** / 19:30 / Café Sultana / av. Ecuador esq. Belisario Salinas.

Una tertulia con los poetas Adriana Lanza, Vadik Barrón, Javier Aruquipa, Cesar Antezana y Micaela Mendoza.



Alcohol alma / **hasta el 10 de agosto** / Alianza Francesa / av. 20 de ctubre esq. Guachalla.

Alcohol alma, del fotógrafo documentalista Patricio Crooker, es una travesía por Bolivia a través de algunos de sus destilados más importantes. Rituales con alcohol y Crooker compartiendo su pasión por la fotografía.

COCHABAMBA

Pieza Frágil – Cía. Opus Nigrum / **24 de julio** / 19:30 / mARTadero / c. 27 de Agosto esq. Ollantay

Una mujer se cristaliza en una "pieza – frágil", su cuerpo habla y danza como un recipiente hecho trizas. Solo queda enfrentarse a sí misma. Puesta en escena y dirección de Camila Rocha Scardino.

PARA VIAJEROS

SANTIAGO DE CHILE

Concierto de Leo Maslíah / **8 de agosto** / 21:00 / Teatro Oriente / av. Pedro de Valdivia 99, Providencia.

El músico uruguayo Leo Maslíah llega a Chile para interpretar canciones para piano, nuevas y viejas, propias y ajenas. Recientemente, el compositor fue nominado a los Premios Gardel 2019 por su disco Leo Maslíah 40 años. También presentará el libro *La bolsa de basura*, recopilación de cuentos de la década de los 80 y principios de los 90.

MÉXICO DF

Concierto de Björk / **17, 20, 23 y 27 de agosto** / 20:00 / Parque Bicentenario / av. 5 de mayo Nº 290 / San Lorenzo Tlaltenango.

Es su espectáculo más elaborado hasta la fecha, en el que lo acústico y lo digital se dan de la mano. Sus sesiones de DJ incluyen música pop y también música tradicional de todas partes del mundo.

PARA COMPRAR ANTICIPADAMENTE:

Superticket: Andrés Calamaro, Imagine Pole Dance, Symphony X, La bella durmiente del bosque, Jambao, Europe.

Texto Alejandra Pau / Fotos Freddy Barragán

Un mural ch'ixi
La awicha que sostiene el corazón de La Paz

Cual *collage* urbano está este mural en algún lugar de Sopocachi. Leerlo y descubrir el *ajayu* paceño es obligación de discordes en concordia reunidos al calor de un té con té.

UNA AWICHA SOSTIENE el Illimani y aquello que alimenta a la ciudad que lo tiene como su centinela. Por cada una de sus arrugas hay una calle caótica en La Paz, una urbe que ha crecido más allá de su capacidad y que se niega a aceptarlo con terquedad férrea. La *awicha* no está sola, Jaime Saenz, Víctor Hugo Viscarra, Víctor Agustín Ugarte, Gladys Moreno y otros portentos de la memoria del país están cerca de ella.

La manta de la *awicha* lleva las nubes de las alturas a 3.600 metros, mientras están aferradas en sus manos las raíces del corazón de la ciudad. La dupla conocida como Willka ha creado esta obra de 15 metros de largo en el muro de la casa donde está la Cruzze bar & pizzería, ubicada en la calle Cecilio Guzmán de Rojas, en Sopocachi.

En plena esquina y estoico, como aparecía en los billetes de diez bolivianos, está el mismísimo Guzmán de Rojas, pintor potosino cuya vivienda fue conocida en algún momento como la última casa en la punta del cerro, hoy la no tan lejana calle Abdón Saavedra de Sopocachi. Lo acompaña una ñatita y personajes fallecidos, como el desaparecido líder socialista Marcelo Quiroga Santa Cruz, la periodista Ana María Romero de Campero, la poetisa Yolanda Bedregal y dos *t'antawawas* con los rostros del compadre Carlos Palenque y la comadre Remedios Loza.

En esa parte del mural "están nuestros muertitos" describe el muralista Leonel Jurado Pajsi que junto a Isabel Aguilar Fernández incorporó a varias de estas personalidades con ayuda de los vecinos que sugerían a uno y otro al pasar por la calle y ver que se gestaba una obra urbana. No todos los personajes nacieron en La Paz, pero el muralista ratifica aquella frase de cabecera: "el paceño nace donde quiere".

Ahora, Víctor Hugo Viscarra, que lleva puesto el título de unos de sus libros en la chompa *Borracho estaba, pero me acuerdo*, está un poco complicado: una cholita luchadora ha sido pintada en pleno salto hacia su nariz, una parte de su

cuerpo conocida por haber sobrevivido de mala forma a más de una noche paceña que, para el autor del submundo chukuta, era como "un laberinto, que al no tener inicio, tampoco tiene fin".

"Es nuestra interpretación de la nariz de Viscarra", resuelve Jurado.

Está también el lustrabotas y el aparapita, personajes tan abigarrados a una cotidianidad y su amplia cuota de desigualdad social. El aparapita lleva en la espalda un canasto de marraquetas, una presea tangible. "Pan de batalla", se lee al lado.

"Pan de batalla. Ese es un nombre que me ha impactado desde que lo conocí; tiene esa carga de rebeldía. ¿Cómo no vamos a ser combativos los paceños?, si de eso nos alimentamos", aclara el muralista.

Willka siempre plasma hojas de coca en sus murales. Al plasmarlas en los muros piensa en reivindicar su valor milenario. Cuando las pinta recuerda esa leyenda que decreta que, si bien su jugo es una bendición para los habitantes de los Andes en cuanto a sus usos y costumbres ancestrales, la coca se volverá en contra de los "amos", para quienes solo "será vicio repugnante y degenerador". Una historia al respecto fue recopilada por Antonio Díaz Villamil.

El mural sopocachense incluye un *yatiri* que está echando las hojas de coca al viento, mientras se lee: "llamamos ánimo", "se hacen amarres". Cerca de él está el cóndor que dice "no tenemos timbre, grite. Así se desahoga".

Por ahí está también la máscara de un moreno. Pero, un momento: ¿qué hace el trompetista Louis Armstrong al lado del moreno? La respuesta es: "está tocando una morenada para que baile el moreno". Para Jurado, la presencia de un ícono foráneo tiene que ver con lo *ch'ixi*, un concepto que combina el mundo indio y su opuesto sin mezclarlos nunca. Se trata "de la coexistencia paralela de múltiples diferencias culturales que no se extinguen sino que se antagonizan y se complementan entre sí", como lo ha planteado la socióloga e historiadora boliviana Silvia Rivera Cusicanqui.

El mural se completa con el rayo, que no es otro que el dios Illapa o el Tata Santiago (por aquel temita del sincretismo), pero el centro de todo sigue siendo la *awicha*.

"Pacha o muerte" se lee junto a ella, una frase que de alguna manera guarda la formación política de Jurado, forjada en las luchas por las reivindicaciones sociales del pueblo, de los indígenas y sobre todo por la protección de la madre tierra.

"El mural no solamente se realizó desde un punto de vista ornamental o estético, sino que puede interpretarse a través de muchas miradas. Identifica no solo a los vecinos, a la gente que pasa por allí, sino a todos nosotros, como cultura aymara –andina, por los colores, los personajes y las frases populares. Pienso que el muralismo es una de las formas más sublimes de expresión del arte porque tiene la virtud de la comunicación masiva", explica Fernández. Para ella, este trabajo es un homenaje a la Pachamama por la vida que fecunda y ofrece convertida en alimentos.

La Pachamama es la awicha que sostiene el Illimani... y el corazón de La Paz.

Leonel Jurado Pajsi.

FOTO PATRICIO CROOKER

Jurado del I Premio Nacional de Crón

Bartolomé Arzáns de

NO NOS CABE UN ALFILER. Hemos logrado la presencia de estos profesionales como miembros del jurado internacional que evaluará los textos enviados a la primera versión del *Premio Nacional de Crónica Bartolomé Arzáns Orsúa y Vela.*

Diego Enrique Osorno es, no cabe duda, un gigante del periodismo latinoamericano. Y decir que sus textos se leen en revistas como Gatopardo, Etiqueta Negra o el New York Times es totalmente insuficiente. Por eso aquí les contamos un poco más. Álex Ayala es un cronista laborioso y respetado, y aunque por ahora radica en el País Vasco, vivió en Bolivia varios años; de ahí que sus amigos lo llamen "vascollita". Roberto Navia es un cronista gigante. Acaba de ganar por segunda vez el premio Rey de España, y eso no lo logra cualquiera. Es un orgullo tenerlo entre nosotros. Desde el ámbito académico nos acompaña Daniela Renjel, de la Carrera de Literatura de la Universidad Mayor de San Andrés. Y, como directora de la revista, Cecilia Lanza.

En enero de este año, la revista **Rascacielos** de Página Siete, con el respaldo de la Cámara Departamental del Libro de La Paz, la Fundación para el Periodismo y la empresa telefónica Viva, convocamos a la primera versión de este premio. El plazo para la presentación de las crónicas participantes venció el pasado 14 junio y los nombres de los ganadores, así como la premiación, tendrán lugar durante la 24 Feria Internacional del Libro de La Paz, el 4 de agosto.

Álex Ayala Ugarte (Vitoria, País Vasco, España) es español de nacimiento, boliviano de corazón y tartamudo de vocación.

Fue director del dominical del diario La Razón de Bolivia, editor de periodismo narrativo del semanario Pulso y fundador de Pie Izquierdo, primera revista boliviana de no ficción. Colabora con medios como Etiqueta Negra, Paula, Virginia Quaterly Review, Séptimo Sentido, Frontera D, Internazionale, Ecos, Emeequis y otros. Ha participado en talleres de crónica con periodistas como Alberto Salcedo, Francisco Goldman, Jon Lee Anderson y Alma Guillermoprieto. Fue Premio Nacional de Periodismo de Bolivia en 2008. Formó parte de la antología de crónica *Bolivia a toda costa* y tiene tres libros publicados: *Los mercaderes del Che, La vida de las cosas* y *Rigor mortis* (todos bajo el sello de editorial El Cuervo)

Cecilia Lanza Lobo (Cochabamba, Bolivia) es periodista y escritora, editora de la revista de periodismo narrativo **Rascacielos** de Página Siete.

Colaboró en distintos medios dentro y fuera del país. Fue bloguera de Americas Quarterly, videoperiodista de Video Journalism Movement (Holanda) y columnista de opinión en La Prensa y Página Siete. Dirigió el programa de crónica televisiva Contramano (PAT, Bolivia y Televisión América Latina, Brasil) y obtuvo la mención en televisión del Premio Nacional de Periodismo 2006. Participó en la antología de crónica *Hora Boliviana* (El Cuervo) y entre sus libros destacan *Mayo y después. Los últimos días de la dictadura* (Latina); *Los años del descalabro. Diario íntimo de un país incierto* (Gente Común); y el ensayo *Crónicas de la identidad: Jaime Saenz, Carlos Monsiváis y Pedro Lemebel* (Abya Yala, Universidad Andina, Ecuador). Fue becaria de la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano y de Ibermedia. Ha participado en talleres de crónica con Alberto Salcedo Ramos, Julio Villanueva Chang, Diego Fonseca, y en el primer taller de libros periodísticos con Martín Caparrós. Fue subdirectora de Pie Izquierdo, la primera revista boliviana de no ficción.

nica

e Orsúa y Vela, de Rascacielos

Diego Enrique Osorno (Monterrey, México)

Es reportero, escritor y cineasta. Autor de nueve libros de crónica sobre la rebeldía, el poder y la justicia en el México del siglo XXI. Algunos como *El cártel de Sinaloa* (Grijalbo), *La guerra de los zetas* (Grijalbo) y *Slim* (Debate) han sido incluidos en las listas anuales de lo mejor de no ficción del periódico Reforma.

Como director y guionista ha trabajado en una docena de producciones por las que ha recibido reconocimientos como el José Rovirosa de la UNAM, el India Catalina de Cartagena de Indias y el Ariel de la Academia Mexicana de Artes y Ciencias Cinematográficas. Realizó *1994*, serie documental original de Netflix que retrata la crisis que define al México de hoy.

Fue nombrado Comisionado de la Verdad en Oaxaca, instancia que documentó ejecuciones extrajudiciales, desapariciones y actos de tortura cometidos por diversas autoridades. World Justice Project reconoció también su labor en contra de la impunidad.

En 2013 le fue otorgado el Premio Nacional de Periodismo de México y en 2018 el de las Artes Literarias de la Universidad Autónoma de Nuevo León. Entre otros reconocimientos internacionales ha recibido el A mano disarmata de la Stampa Romana de Italia, el Latinoamericano de Periodismo sobre Drogas y el Internacional de Periodismo de la revista Proceso por sus 35 años de historia.

Daniela Renjel (La Paz, Bolivia) es doctora en literatura, docente universitaria, investigadora y editora.

Ha sido consultora en organismos internacionales y lleva más de una década en la docencia, investigación, creación de mallas curriculares, programas, edición de textos y corrección de estilo. Ha sido docente de Literatura Contemporánea, Literatura Comparada, Periodismo Literario, Talleres de escritura creativa y Literatura Latinoamericana en la Universidad Privada Boliviana, de la Universidad Católica y de la Universidad Pedagógica. Actualmente es docente de la Universidad Mayor de San Andrés y del Convenio Andrés Bello.

Ha publicado en 2003 el libro de cuentos *Requiem para once*, junto con Willy Camacho y Sebastián Antezana, y ha ganado el segundo lugar en el concurso de poesía Eduardo Abaroa 2018 con *Derrotados*.

Roberto Navia Gabriel (Santa Cruz, Bolivia) es periodista, escritor, columnista de opinión y productor de cine. Trabaja en el diario El Deber desde 1998.

Cronista de viajes, en los últimos 15 años ha viajado por América Latina, Europa y América del Norte.

Fue becario de la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano y obtuvo la beca Edward R. Murrow. Colabora habitualmente en periódicos de Argentina, Chile, España y Estados Unidos.

Recibió, entre otros, el Premio Lorenzo Natali de la Comisión Europea, el Premio Nacional de Periodismo en 2006, el premio Ortega y Gasset de Periodismo 2007, el Premio Nacional de Crónica Pedro Rivero Mercado, el Premio Libertad Juan Javier Zeballos, la Medalla Huáscar Cajías 2006 a las nuevas generaciones de periodistas y el Premio Internacional de Periodismo Rey de España en dos oportunidades, 2015 y 2019. Fue nominado a los Premios Goya 2018 por el documental *Tribus de la inquisición*. Es coautor de *Un tal Evo*, biografía no autorizada del presidente boliviano Evo Morales y *Pecado original*. Es editor del suplemento dominical Séptimo Día, de El Deber y dirige la productora Navia Entertainment Comunicaciones.

EL AMOR
CARITA
134
CARITA

Fabián C. Barrio
Fotografía Juan Quisbert

La Paz no es una ciudad hermosa, no

Conocer La Paz con los propios ojos y las propias tripas es necesario.

LA PAZ ES SIN DUDA uno de los asentamientos humanos más prodigiosos del mundo. No es una ciudad hermosa, no. Pero es única e irrepetible. Es verdadera. Genuina. Fantasmagóricamente real. Es uno de esos pocos lugares en el mundo con personalidad, alma, espíritu y casi diría voluntad propia. No habría forma de replicar una ciudad así ni aún queriendo. Todavía hoy sigo preguntándome cómo diablos la voluntad humana pudo acarrear hasta este valle escondido en el altiplano, a cuatro mil metros de altura, semejante cantidad de ladrillos, furgonetas, tejados de chapa, kilómetros de cable eléctrico, fetos de llama, pucheros de caldo, sombreros de bombín, pollos troceados y enharinados, vagones de teleférico y nichos para muertos.

Su aparición, detrás de una casa anónima de ladrillo, me provocó una de esas sensaciones intensísimas que justifican mil viajes. Grité como un loco. Varias veces. El bramar del tráfico se comió mis gritos, y ahí se quedó todo. Fue un sopapo para las retinas y para el espíritu. Y luego, la gradual asunción de su realidad, de sus calles atiborradas, sus mercados interminables y sus vertiginosas cuestas, fue como el surgir, inevitable, veloz y sincero, de un romance de esos que sabes que te harán daño. No amo ni La Paz ni Bolivia, me lo han puesto demasiado difícil, pero ciertamente me tienen hipnotizado, fascinado, deslumbrado como a un indefenso conejillo al que los faros de un coche van a matar de noche y es incapaz de reaccionar para evitarlo.

Creo que debes venir a La Paz. Qué diablos, creo necesario que vengas a Bolivia y conozcas esto con tus propios ojos y tus propias tripas. Ven a La Paz cuando tengas una semana libre. No hagas planes, ni se te ocurra hacer una reserva, simplemente plántate aquí, que el mal de altura te deje sin aliento, sube a un hostal cualquiera como un israelita más de los que se pasean por aquí con pantalones bombacho y mirada perdida; callejea, súbete a una furgoneta y cambia de barrio veinte veces, y si te cansas de la ciudad contrata un tour a donde te apetezca, a la ruta esa de la muerte, al lago Titicaca, a Uyuni, a donde sea; que te zarandeen en un jeep y te planten en otro lugar que te deje pasmado, atónito, sin palabras. Ven, esto te dejará boquiabierto. El turismo aquí todavía está por descubrir, hay un infinito margen para la aventura descontrolada y genuina, para paisajes marcianos que son un mazazo para el espíritu, para platos que te tendrán una semana sentado en la taza del váter hasta hacerte reversible, para interminables veladas bajo un manto puro de estrellas, para el incesante asombro.

En pocos lugares como en Bolivia las gentes tienen una relación contractual semejante con la Madre Tierra. Le vuelcan cerveza, se tumban sobre ella a escuchar su bramido, le cagan encima, le lloran sus penas, la invocan, le suplican, la aman. Y eso se nota. El carácter boliviano, sin ser huraño, es especial. Son personas con un tesón inquebrantable, una capacidad de trabajo asombrosa, una resistencia ilimitada. Van completamente a su bola, concentrados firmemente en su objetivo, y tú no te puedes inmiscuir en su camino, porque te arrollarán. Nada los detendrá. Detestan las fotos y que les hagas perder su valioso tiempo preguntándoles una dirección: como respuesta te darán una indicación vaga para librarse de ti y seguirán trabajando en lo suyo impasibles e infatigables. Este país va a despegar como un cohete, dale tiempo. En algún momento de un futuro muy cercano será demasiado tarde para conocer de primera mano una revolución silenciosa y visceral como ésta, porque la revolución habrá culminado: serán los príncipes de la Pachamama, reyes del altiplano andino.

No amo La Paz, me lo ha puesto demasiado difícil, pero ciertamente me tiene hipnotizado, fascinado, deslumbrado. Es uno de esos pocos lugares en el mundo con personalidad, alma, espíritu y, casi diría, voluntad propia.

Texto y fotos Santiago Rosero

FR
C
b

REEGAN PONY

Comer de la basura

¿Qué hace un grupo de gente que evade el consumismo capitalista con la comida que usted desperdicia? He ahí el *freeganismo*.

AL INTERIOR DE ESTE mastodonte de 800 metros cuadrados, con las paredes en bloque y cemento crudo y el techo alto como un hangar, siempre parece de noche. Es un antiguo depósito de material ferroviario que queda en la zona de La Villete, al extremo norte de París, y que está ubicado, como un pilar de soporte, bajo un tramo elevado de la autopista periférica que circunda la ciudad.

Alrededor hay un barrio desangelado colmado de bloques de viviendas populares, intenso tráfico vehicular, inmigrantes sirios que de día piden limosna a los conductores, y prostitutas que por la noche se calientan el cuerpo con fogatas encendidas en toneles de aceite.

Allí, en lo que desde el exterior parece un despojo del urbanismo, funciona el Freegan Pony, un restaurante que opera bajo principios del freeganismo, término –del inglés *freeganism*– que designa un estilo de vida que evade el consumismo capitalista y cuyo principal combate es contra el desperdicio de alimentos.

— El objetivo es sensibilizar a la gente sobre ese tema –dice Aladdin Charni, 32 años, fundador del proyecto. Estoy consciente de que nuestro impacto es muy limitado, pero son pequeñas victorias como estas las que hacen avanzar las cosas.

Aladdin Charni lleva la barba crecida con desorden, su melena crespa sujeta en un moño y su estilo de vestir *street wear* es bastante cuidado. En su vida anticonsumista, lo único que compra es ropa.

Vive desde hace nueve años como un okupa y desde hace siete es freegano, es decir que se alimenta esencialmente de productos que recupera de los basureros al exterior de los supermercados. Antes de dar vida al Freegan Pony trabajaba como recepcionista en un hotel de lujo, pero cambió la seguridad de un sueldo fijo por la emoción de un proyecto en construcción.

— Va a llegar un momento en que deba encontrar un modelo económico para mi vida, pero por ahora no me preocupo; además, no necesito mucho para vivir.

El freeganismo es un estilo de vida que evade el consumismo capitalista y cuyo principal combate es contra el desperdicio de alimentos.

El freeganismo emergió en Estados Unidos a mediados de los noventa desde los movimientos ambientalistas y antiglobalización. Aunque en su acepción más amplia abarca todos los aspectos de la vida, su enfoque está en la alimentación. El único documento que lo aborda con pretensiones formales, un manifiesto escrito en 1999 por Warren Oakes, ex baterista del grupo de rock Against Me!, lo define como un modo de alimentación gratuito y vegano, pero en la práctica la mayoría de freeganos –como ilustran los documentales estadounidenses *Dive*! y *Just eat it*– comen todo lo comestible que ofrecen los basureros.

Hace cinco años, en una de las tantas viviendas comunales por las que Charni ha pasado, conoció a varios okupas ingleses que practicaban el freeganismo alimentario.

Aladdin Charni, fundador del proyecto, cambió la seguridad de un sueldo fijo por la emoción de un proyecto en construcción.

— Un día me encontré junto a ellos buscando comida en los basureros de los supermercados, y esa se convirtió en mi manera de alimentarme y de consumir. Hace un tiempo recordé que cuando yo y mis hermanos éramos niños y vivíamos en Lyon, mi mamá también recogía comida de la basura para darnos de comer, de modo que veo esto como algo muy natural: me parece muy natural aprovechar los alimentos que todavía están en buen estado.

Las cifras sobre el desperdicio alimentario a escala mundial no son definitivas, sin embargo, en el estudio más abarcador realizado hasta el momento –2011– la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señala que, a nivel global y considerando todas las fases de la cadena –producción, almacenaje, transportación y consumo–, se desperdician cada año 1300 millones de toneladas de comida, es decir un tercio de todo lo que se produce para el consumo humano. Si solo un cuarto de esa cantidad se salvara, podrían alimentarse los 870 millones de personas que pasan hambre en el mundo.

La FAO sugiere tomar en cuenta la distinción entre la pérdida de alimentos (*food loss*) y el desperdicio alimentario (*food waste*). La primera categoría se refiere a las pérdidas que se producen durante las fases de siembra, cosecha, almacenamiento y primera transformación agrícola; y la segunda a los desechos que resultan del procesamiento industrial, la distribución y el consumo final.

Bajo un puente de la autopista periférica de La Villete está el Freegan Pony.

Mientras que en los países en desarrollo el problema se concentra mayoritariamente en la pérdida de alimentos por cuestiones financieras, administrativas y técnicas, en los países desarrollados el problema es el desperdicio alimentario, relacionado con los hábitos de consumo y la cultura alimentaria de los individuos. Con frecuencia, esto desemboca en la llamada "mala gestión del refrigerador": tiramos comida porque compramos en exceso, porque nos volvemos víctimas de las fechas de expiración –que en realidad señalan un periodo de calidad óptima pero no implican riesgos sanitarios–, porque nos desanima su aspecto desgastado, porque no sabemos darle un uso digno, porque no tenemos conciencia del impacto.

*

Aladdin Charni camina con el radar encendido por si logra avistar un nuevo lugar abandonado.

— Tengo el ojo entrenado para eso –dice.

Así identificó en 2014 un antiguo matadero de caballos en el distrito 15 y lo convirtió en el Pony Club, epicentro de las más sonadas fiestas alternativas de ese año. A inicios de 2015 ocupó unos baños públicos en desuso en el distrito 10, y en el de mujeres montó una galería de arte y en el de varones una pista de baile. Ambas aventuras duraron poco, lo que tardó la policía en descubrirlas y arruinar la fiesta.

Así también identificó, a mediados de 2015, el ex depósito donde hoy funciona el Freegan Pony. Lo contorneó para saber por dónde se podía entrar y se encontró con un portón enorme que no tuvo que forzar porque un amigo suyo, especialista en cerraduras, trajo una llave maestra y lo abrió como si fuera el de su casa. Un okupa experimentado suele tener entre sus amigos a un hábil cerrajero.

Desde su apertura en el otoño de 2015, hacia las nueve de la noche de viernes a lunes, que son los días en que funciona, el Freegan Pony luce copado. En el comedor hay once mesas y unas ochenta sillas y sillones disímiles en tamaño y aspecto, todos vetustos pero servibles, donados por Emmaüs, una organización de asistencia social que recupera objetos viejos para darles nueva vida.

Una fauna vistosa de estudiantes, hipsters, familias con niños y ejecutivos que apenas han terminado la jornada en sus empresas esperan, bajo una tenue luz anaranjada que logra crear un ambiente acogedor, a que desde el mostrador alguien grite su nombre y les entregue un plato de comida vegetariana preparada con alimentos que estaban destinados a la basura y que han sido recuperados de Rungis, el mercado mayorista más grande del mundo, que queda a media hora hacia el norte de París.

*

Es un viernes de inicios de enero de 2016. Una camioneta destartalada y con la carrocería cubierta de graffitis, sobreviviente de lo que Aladdin Charni pudo comprar con las ganancias de sus anteriores proyectos culturales, sale del restaurante a las siete de la mañana.

El mercado de Rungis es una ciudad comercial de 232 hectáreas donde solamente el sector de frutas y legumbres, el más grande del lugar, ocupa once edificios. Charni logró convenios con un par de comerciantes para que le donaran parte de los productos que han sido desechados.

Aladdin Charni es un okupa. Así identificó el ex depósito donde hoy funciona el Freegan Pony. No tuvo que forzar nada porque un okupa experimentado suele tener entre sus amigos a un hábil cerrajero.

— En las frutas y legumbres se desperdicia entre el 3% y el 5%, lo cual es bastante para el volumen que manejamos –me dijo esa mañana Ange Tomime, uno de los comerciantes del mercado–. Eso se debe, sobre todo, a imperfecciones estéticas, pero la mayoría es consumible. Por ejemplo, nadie va a querer comprar una coliflor que está perfecta por dentro pero que empieza a tener las hojas amarillas, y por eso vamos a tener que tirarla a la basura.

En Francia, las acciones orientadas a incentivar la productividad y mejorar la sanidad alimentaria tienen una presencia constante en la agenda pública, pero el desperdicio de alimentos apenas empieza a ser motivo de preocupación oficial.

El 3 de febrero de 2016, la Asamblea Nacional adoptó una ley que impide a los supermercados tirar a la basura la comida no vendida o volverla no apta para el consumo, por ejemplo rociándola con cloro, como solía hacerse. La ley también obliga a los distribuidores a establecer convenios con asociaciones caritativas para entregarles la comida sobrante, y a los industriales de la agroalimentación les permite ahora donar los productos que los supermercados no retenían para sus perchas, principalmente por tener mínimas fallas de aspecto.

Hasta ahora, por ejemplo, si una carga de alimentos llegaba tarde al supermercado o si los paquetes estaban mal etiquetados, se iban a la basura aunque el contenido estuviera fresco. Por esa razón, unos 30 millones de botes de yogur eran destruidos al año.

Los alimentos que ahora no podrán tirarse se destinarán al consumo humano, a la alimentación animal y a la producción de energía. Se trata de la primera ley de este tipo que se adopta en el mundo, y los diputados franceses que la impulsaron esperan que se la replique en toda la Unión Europea.

En el mercado de Rungis, donde la ley aún no se aplica enteramente, la cantidad de comida que todavía se tira a la basura es abrumadora. Las cajas con alimentos, muchos rescatables y otros ya podridos, se apilan hasta casi topar el techo en los accesos a varios de los hangares. Ahí las cargan los camiones contratados por los vendedores para que se las lleven a los vertederos.

A nivel global, el volumen de alimentos desperdiciados representa 990 mil millones de dólares al año, lo que significa, por ejemplo, siete veces más que lo dedicado a la ayuda al desarrollo en el mundo en 2014. En términos ambientales, el desastre es evidente. Ya que el 40% de la tierra, el 70% del agua potable y el 30% de la energía del planeta son usados para producir alimentos, cada pieza de comida desechada se lleva una

Si solo un cuarto de las 1300 toneladas de comida que se desperdician se salvara, podrían alimentarse los 870 millones de personas que pasan hambre en el mundo.

parte considerable de esos recursos. Desperdiciar un filete de carne equivale a hacer circular un automóvil cinco kilómetros, o a tener encendida una lámpara de 60 watts durante 70 horas, o a hacer funcionar una máquina lavaplatos cuatro veces. Después de los autos, el sistema de producción de alimentos usa más combustibles fósiles que cualquier otro sector de la economía mundial. Y ya en los vertederos, los desechos alimentarios ocupan la mayor parte de lo que allí se acumula: su descomposición genera metano, el gas de efecto invernadero que más contribuye al cambio climático.

De acuerdo al estudio de la FAO, en Norteamérica se desperdician, a lo largo de toda la cadena, el equivalente a 295 kg por persona al año. De ellos, 110 kg corresponden a lo tirado directamente por los consumidores en sus hogares. En Europa son 280 kg en total y 90 kg por cada individuo, y en América Latina 225 kg y 25 kg, respectivamente. Las cifras muestran que, en proporción, el problema es mayor en los hogares de Norteamérica y Europa, donde a la cabeza del desperdicio se ubica el Reino Unido, con el equivalente a una lata de frijoles al día.

Tras la recolección de alimentos en el mercado de Rungis, la camioneta del Freegan Pony parte cargada a tope. Ha sido un buen día. Hay cajas de melones verdes, coles blancas, brócolis romanescos, tomates y mandarinas. En el camino de regreso, Aladdin Charni envía un mensaje de texto al chef que dirigirá la cocina esta noche para indicarle lo que logró recuperar. Lo que sigue será una conjunción de creatividad culinaria y buena energía.

*

En la cocina del Freegan Pony, donde el equipamiento también es de medio uso y las instalaciones bordean lo precario –lavabos que por momentos se desbordan, conexiones eléctricas con baja potencia– trabajan un cocinero jefe distinto cada noche y un número variable de voluntarios de diversas edades. Entre los jefes de cocina no todos son profesionales, y entre los voluntarios hay desde estudiantes menores de

edad hasta ejecutivos de empresas en apariencia distantes de los valores que promueve el proyecto.

–Me gusta el espíritu del lugar y la meta que persigue –dice Agathe Dandelot, agente comercial en una compañía de productos sanitarios para restaurantes–. A través de mi trabajo veo toda la comida que se desperdicia, así que me alegra poder participar en una iniciativa que trata de luchar contra eso.

–Primero vine a comer con mis amigos y enseguida me ofrecí para ayudar –dice Lou Dalla Foglia, que trabaja en la

multinacional L´Oréal–. Este proyecto me convence bastante, y considero que el reciclaje, ya sea de comida, ropa u objetos, es decisivo para el futuro.

Es un frío sábado de enero de 2016. Los cocineros enfrentan inconvenientes de último minuto que ponen en riesgo el menú del día. El triturador eléctrico de mano que acababan de comprar no ha durado media hora. No se encienden todas las hornillas de las dos estufas que existen, y si se encienden a la vez varias de las servibles, no se puede utilizar el horno.

Las cosas toman tiempo, pero avanzan. Al cabo de mucha espera, las papas han terminado de cocerse y ahora se las hace puré presionándolas con el asiento de un plato hondo. Luego se las mezcla con lentejas y se preparan unas croquetas que serán las protagonistas del plato central. Con la chirivía, pariente antigua de la zanahoria pero más pálida y perfumada, no se puede hacer bastones horneados porque el horno está débil, pero se los dora brevemente en aceite. El repuesto del triturador de mano llega al cabo de unas horas y entonces se puede moler los vegetales para preparar la sopa, así como las fresas para el sirope que acompañará el arroz con leche del postre. El menú estará completo. En el Freegan Pony fluye una curiosa energía que, pese a los contratiempos, permite que las cosas lleguen a término.

La noche ha sido un éxito. Se han vendido más de cien menús, un récord desde la apertura del lugar. Las cuentas se harán más tarde. No se puede avanzar un cálculo de los ingresos porque en este restaurante no hay precios fijos: los comensales –no se los llama clientes– pagan por su cena lo que les dicta su voluntad. El monto oscila entre 7 y 10 euros por persona. Solamente el cocinero jefe y el lavaplatos reciben una paga simbólica de 8 euros la hora. Todos los demás, incluidos los seis responsables del proyecto, trabajan por convicción y placer.

— Personalmente, lo que me motiva no es el dinero sino la satisfacción de creer que las cosas funcionan –dice Aladdin Charni.

En la contabilidad de la noche no se incluirán los platos ofrecidos gratuitamente a 18 refugiados afganos que se albergan en otra sala de esa vieja bodega. Una asociación que trabaja con inmigrantes pidió a los responsables del restaurante que los recibieran porque la policía los había expulsado de la plaza donde acampaban.

Desde entonces, al menos de viernes a lunes, esos jóvenes de entre 18 y 30 años tienen alojamiento y una cena caliente, y es frecuente que, ya avanzada la noche, transformen el comedero en una fiesta.

Uno de ellos ha puesto a sonar, desde su celular última generación, una electrónica afgana con la cadencia pegajosa de un reguetón, y ahora él y sus amigos se juntan en círculo y danzan con pasos feroces como en un ritual. De a poco, los hipsters que han terminado de comer y los cocineros que ya acabaron su tarea se van sumando al baile. Bajo una tenue luz anaranjada y un potente olor a comino, el primer restaurante francés que cocina alimentos salvados de la basura se va convirtiendo en un melting pot rumbero.

Esta crónica forma parte del libro El fotógrafo de las tinieblas y otras crónicas de París, *Centro de publicaciones de la Universidad Católica del Ecuador-PUCE y editorial La Caída, 2018.*

FOTOGRAFÍA

Fotógrafa Ariana Zabalaga
24LP

17 a 18 hrs. #lahoradelbillar

UN BILLAR DE LOS QUE HUELEN aún a madera vieja es un espacio lleno de romanticismo: triángulos de metal que cuelgan de las vigas como si fueran un retrato de una época que se ha consumido, un espejo sucio en la pared, una pared con tiras de papel descolorido. Alrededor de los dedos de los

jugadores, anillos. Sobre las muñecas, relojes. Sobre las cabezas, sombreros de dandi. Bajo los sombreros, canas. Alrededor del cuello, chalinas. La elegancia acá es una actitud ante la vida; y también, seguramente, ante la muerte. La próxima combinación a tres bandas podría ser la última. Un adiós quizá. Una despedida.

Alex Ayala Ugarte

www.24horaslapaz.com
instagram: @24horaslapaz

Óscar Martínez

El Nazi de la Salchipapa

Recomiendan los taxistas que donde veas fila y sientas –de pronto y sin previo aviso– hambre, de ahí es tu corazón y su respectiva panza. Fue un taxista el que me llevó de emergencia donde el carrito jadoquero del Plácido, conocido por algunos como...

NO ES FÁCIL ser un gordo en La Paz. Porque ser gordo no es una cuestión de kilos ni de tallas. Nada tiene que ver con el colesterol ni la diabetes. Ser gordo es una cuestión del espíritu. Es una cuestión metafísica. Porque digamos que la cosa solo fuese comer por comer. Si la cosa solo fuese llenarse el buche hasta reventar e ir cambiando de pantalones y aumentando como si nada los agujeros a los cinturones, ser gordo sería un mero trámite de diseñadores, costureros y nada más. Pasaríamos por alto los segundos, los minutos y las horas que uno dedica a soñar platos, cuencos, alambres y platillos; a antojarse cosas, a imaginarse complejos procedimientos culinarios que dan por resultado un antojo único e irrepetible. Y en La Paz, cada antojo tiene su especialista y cada especialista tiene su esquina.

Así que si eres fan de la salchipapa y no has corrido con el infortunio (o la fortuna, depende como se vea) de haber crecido en Miraflores y no conoces la esquina del Nazi de la Salchipapa entonces tu vida no tiene sentido.

Recomiendan los taxistas que donde veas fila y sientas –de pronto y sin previo aviso– hambre, de ahí es tu corazón y su respectiva panza, y lo chistoso es que la gente dice que si a alguien hay que preguntarle dónde se puede comer de forma callejeramente decente, es a los taxistas. Me consta que los taxistas conocen esquinas y esquinitas, toldos y tolditos, caseras y caseritas, sobre todo si es de madrugada y el frío arrecia por calles desiertas de días de semana, en los que escasea el alimento para el borracho, el insomne y los soñadores en general. Fue uno de los taxistas el que me llevó de emergencia donde el carrito jadoquero del Plácido, conocido por algunos como el Nazi de la Salchipapa, en claro homenaje (o referencia) al Nazi de la Sopa, de la famosa serie de los años 90 *Seinfield*. Seguro que el maestro me llevó por un sentimiento de piedad que le daba mi cara de gordo en emergencia, es decir, cagando de hambre y medio borracho. "Nada, los martes ni anticucheras hay patrón, pero te puedo llevar a

FOTO JHANS / PIXABAY

unas salchis bien plácidas", dijo socarronamente. Y nos dirigimos raudamente a la avenida Busch, esquina Díaz Romero donde había fila en plena madrugada.

Ya en la fila, todos callados, cabizbajos y con las manos en los bolsillos. Pensando en la distancia que me faltaba para llegar al puesto y el frío que arreciaba, encendí un cigarrillo. Craso error dijo el de adelante. Segundos después, el salchipapero asomó la cabeza fuera del carrito e inquirió con tono militar "¡quién está fumando!". Todos en la fila se dieron la vuelta para mirarme. Me sentí como cuando en el colegio dices alguna burrada o le cambias la letra a un himno y el regente suspende la hora cívica y todos giran para ver tus últimos minutos sobre la faz de la tierra. Como obviamente no sabía que estaba prohibido fumar en la calle, le dije que yo. Se escuchó un "uhhh..." del resto de la fila. "¡Fuera, no te voy a vender!", dijo, y la verdad no sabía si estaba hablando en serio o en chiste. Fue en serio. Llegado al puesto y al vernos cara a cara, hizo como que no existía y le preguntó su pedido al otro desesperado comensal que estaba a mi lado.

No me da por ponerme pendenciero por una salchipapa, aunque esa noche casi. Volví meses después, bien advertido por una amiga que tampoco vaya con ningún distintivo del Bolívar, equipo al que aseguran odia con todas las fuerzas de su corazón. No sólo eso, también me contó que si a ella la trata bien es porque está en la barra del Strongest y que cuando su equipo pierde (especialmente un clásico) directamente no abre su puesto para evitarse la rabia de ver a los bolivaristas todo ufanos en la fila. Muchas cosas se dicen del Nazi de la Salchipapa, pero a mí solo me constan unas cuantas: que si fumas en la fila, cagas; no te venderá. Que cuando su equipo pierde, no abre su puesto. Y que su salchipapa, servida en inmenso cucurucho de papel sábana y en bolsa para que no rebalse, debe pesar tranquilamente cuarto kilo y habría que ver si hay alguien capaz de acabársela. Yo nunca pude, y el que puede hacerlo que avise. También vi que tiene su sentido del humor, especialmente con los taxistas y con la gente que va tarde y lo llama por su nombre. Ahí se relaja y con su radio llena de grasa colgada atrás, empieza a hablar de fútbol y otras cosas más.

La calle Díaz Romero ya nunca fue igual para mí desde que leí *Viejos que miran porno* de Sebastián Antezana y ahora, con el Plácido en la esquina de la Busch, y con el Iglú y su clon, todos juntos y con las mismas filas en la misma calle, da para pensar dónde cenar una salchipapa que se debe comer mejor callado y en absoluta soledad.

Carlos Carpintero*

La tipografía desde un modelo rizomático

YA NO EXISTE, las topadoras hicieron su trabajo en 1993 y la borraron del mapa. Ahora hay un parque en su lugar, que no era muy amplio de todos modos. Se llamaba Kowloon, era una de esas famosas "ciudades negras" que tanto le gustan a los sociólogos por sus particulares características. Estaba en una tierra de nadie, un limbo dentro de Hong Kong más allá de las leyes chinas y británicas. Nadie reclamaba por ella ni mucho menos la controlaba. Entre otras cosas, porque hubiera costado más trabajo ponerla en orden (en el orden británico o chino, por supuesto) que hacerla desaparecer. Entonces: *select all – delete.*

Kowllon era un amasijo orgánico de edificios interconectados vertical y horizontalmente que crecía hacia adentro a un ritmo frenético. Estaba encapsulada, como una colonia de hormigas en una botella. Calles estrechas, íntimas, sin policía ni Estado. Sus dimensiones eran inusuales, algo menos de tres hectáreas. En el pasado había sido conocida como "la ciudad amurallada". Pero de la ciudad histórica y del muro nada quedaba, apenas un templo que fue cubierto para que las bolsas de residuos no la sepultaran. ¿Cuál podría ser el interés de este páramo anárquico, el mayor amasijo de habitantes por kilómetro cuadrado en toda la historia de la humanidad?

Pues bien, de algún modo extraño y contra toda racionalidad, Kowloon funcionaba. Con ocho bocas de agua para todo el complejo, funcionaba. Con una densidad de población de 1.900.000 hab/km2, funcionaba. Fumadores de opio, puestos de snacks de perro (no "para" sino "de"), cocinas de droga, un club *stripper* junto a una escuela sobre una clínica de cambio de sexo para mafiosos rusos y debajo del consultorio de un odontólogo sin matrícula, una lavandería, un matadero y un jardín de infantes. Eran 15 pisos de altura macizos con varios niveles de subsuelo.

Los rizomas aquí y allá forman nudos, crecen, se traman, se extienden y cubren campos completos...

En Kowloon se podía pasar toda la vida sin luz natural en un piso inundado, con el sonido de los Boeing 747 aterrizando en un aeropuerto próximo, rasurando las terrazas de los edificios. Se parecía a los escenarios de ciertos juegos fps, o un rpg postapocalíptico, con mucho de cine *sci–fi* y la lógica de los universos distópicos de William Gibson.

¿Qué nos interesa de Kowloon, esa ciudad negra, en un ensayo sobre tipografía? Su estructura rizomática. La hiperconectividad de múltiples capas verticales y horizontales que se combinan determinando nuevos planos, un hervidero concentrado capaz de (re)producirse sobre sí mismo. Sucede que la tipografía en la vida cotidiana es como Kowloon: tiene olor, duele, hiere, está cruzada por la fatiga de mil horas de trabajo, la explotación y el tedio, la repetición, la vida alienada, pero también el deseo y el erotismo, la sangre, los nacimientos y las muertes, las luchas, las ausencias. Todo tejido en un complejo que fue pensado para otra cosa, porque el lenguaje no nos alcanza, pero de todas maneras lo habitamos. Lo ocupamos como los *squatters* ocupan las casas.

Antes que una casa, el lenguaje es nuestra ciudad, nuestro planeta, una ciudad donde todo es posible. Aunque no tenemos realmente muchos sitios a donde podamos ir, a menos que nos entreguemos al extravío y la deriva (eso que algunos llaman el arte de la palabra).

En esta ciudad negra que es el lenguaje no existe la alegre indolencia del *flaneaur* que evocaban Charles Baudelaire y Walter Benjamin. Aquí hay un hecho

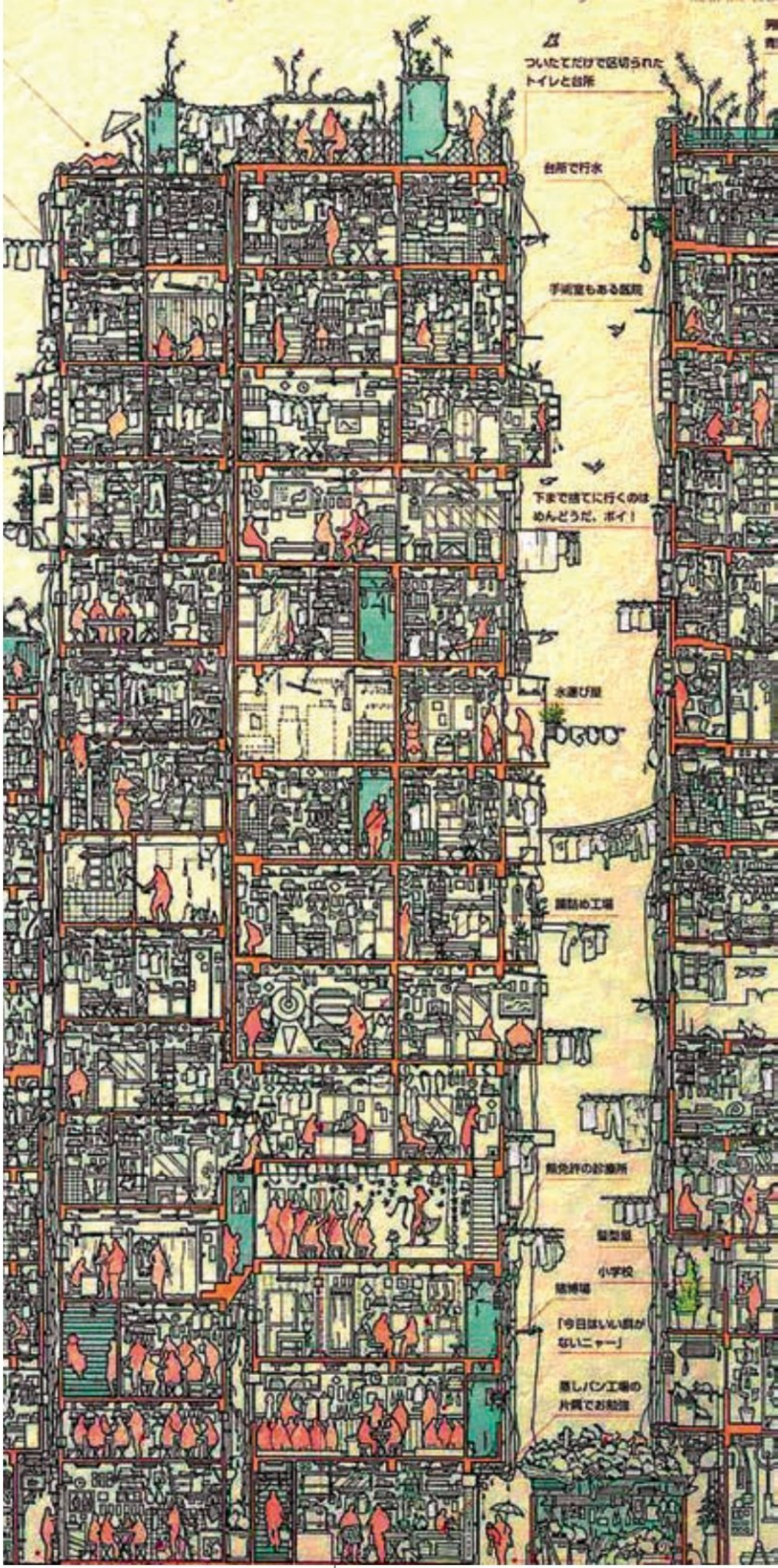
[*] Carlos Carpintero, diseñador gráfico, académico e investigador argentino. Este texto fue tomado de su libro *La tipografía como complejo de placer*, Wolkowicz editores, Argentina, 2012.

violento, de tensión e incomodidad: el lenguaje se habita a contrapelo. Nos aferramos al lenguaje como a una balsa, aunque el lenguaje sea indiferente con nosotros. La disfunción es la norma del lenguaje, de la tipografía y de Kowloon. Asumiendo esa disfunción, ese descentramiento continuo es que podemos empezar a reflexionar sobre la dimensión poética de los tipos.

El concepto de rizoma es un clásico de Giles Deleuze y Felix Guattari. "Rizoma" es un capítulo del libro *Mil mesetas*, aunque también (consecuentemente con su caracter rizomático) puede leerse por separado. Un rizoma es una estructura vegetal con la capacidad de comportarse como un tallo aéreo, como tallo subterráneo, como raíz o como rama. Los rizomas aquí y allá forman nudos, crecen, se traman, se extienden y cubren campos completos. Lo importante de un rizoma es su falta de jerarquía centralizada, lo cual no impide que determine territorios recombinantes. En un rizoma no hay núcleos, o bien, el núcleo está en todos lados. Como categoría epistemológica, el concepto de rizoma fue revolucionario.

Kowllon, como gran rizoma, estaba condenada a la desaparición por su cercanía con un templo de la lógica del poscapital como la región de Hong Kong. Sucede que por sus mismas características, la única forma en la que muere un rizoma es cuando se lo arrasa. Porque los rizomas tienden a crecer indefinidamente, como la semiosis. Las partes más antiguas pueden envejecer o morir, como los usos de la lengua, pero son remplazados por nuevos crecimientos. Si se corta una parte, no sólo el conjunto no muere, sino que se habilita el nacimiento de nuevas formaciones (nuevos sentidos) a partir del corte. No podemos tener menos lengua, una lengua ordenada, disciplinada y "útil", porque la lengua es una institución totalizante. No hay tampoco más o menos comunicación, o calidades de comunicación.

Aquí proponemos una idea no instrumental de comunicación, como si pensáramos en una arquitectura compleja, rizomática, como sinónimo de artefacto que nos contiene y constituye. En ella estamos inscriptos, como las letras lapidarias. Si las letras se desagregan de la piedra, no queda nada.



SECCIÓN DE KOWLOON REALIZADA EN 1994 POR ARQUITECTOS JAPONESES / TOMADO DE PATIODESOMBRAS.COM

RETRATO

Clea Paz Rivera
Fotografía de Cecilia Fernández

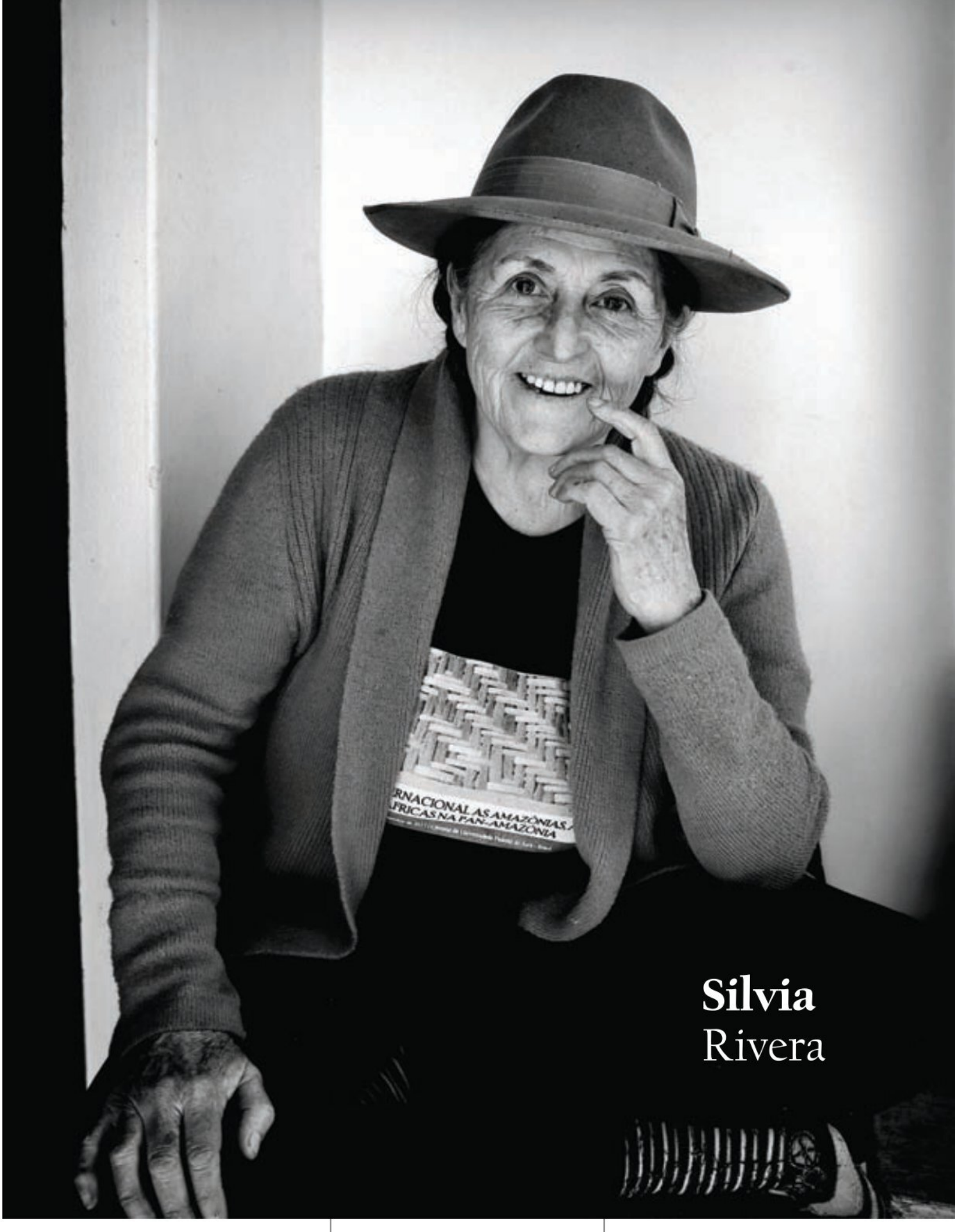
Tierra

Entre los borrosos primeros recuerdos de la infancia está nuestra época en Pacajes en el altiplano boliviano, donde pasamos varios meses acompañando a mi madre en su trabajo de campo. Nosotros la pasábamos felices jugando con tierra al lado del río y aprendiendo a pastorear alpaquitas. Caminábamos un montón; kilómetros tratando de seguirle el paso a mi mamá, la Silvia Rivera. "Tenemos que partir mañana a primera hora", nos dijo un día, y salimos de madrugada acompañados de un cumpa que cargaba la bicicleta y a mi hermano Kilko, que apenas despertaba. Al llegar al río comprendimos la premura de la partida; habían comenzado las lluvias y los ríos y arroyos habían crecido de un día para el otro. Cruzamos haciendo equilibrio por una tubería que pasaba por sobre el río, ella adelante, balanceándose, temeraria y valiente. Al llegar a La Paz los parientes la llenaban de reproches "¡Ay, pero cómo pues! Pobrecitos, ¡tantos meses en el frío del altiplano!". De pronto, mi abuelo Cayo nos preguntaba "¿Y qué quieren de regalo de navidad?" – "¡Tierra!" respondíamos al unísono el Kilko y yo.

Para nosotros esa era mi madre, la que nos llevaba al campo, con la que conocimos Perú, México y Colombia entre maestrías y exilios; la que pinta, la que teje, la profesora de la universidad que presta libros y se raja por sus alumnos; la que escribe libros, la que cocina de maravilla inventando platos en épocas austeras y de poca plata; la que nos enseñó a ver la vida y nuestro país con otra mirada.

Después, mucho después, nos enteramos que había ganado premios, que había cursos enteros en universidades dedicados a estudiar su trabajo, y que era un referente del pensamiento social latinoamericano. Es difícil describir lo que es ser hija de un ser tan grande.

Silvia Rivera Cusicanqui es una relevante teórica contemporánea.



Silvia
Rivera

Ojo al parche

Adrián Nieve

Recontextualizando la nostalgia

VI LA TERCERA TEMPORADA de *Stranger Things* y la pasé muy bien. Los guionistas supieron jugar con el desarrollo de personajes, los directores y cinematógrafos supieron retratar cada momento de maneras efectivas e inteligentes y los actores y actrices supieron darle espíritu a los personajes que ya conocemos y amamos. *Stranger Things* es un buen show, con temáticas entre líneas que vale la pena analizar. Sin embargo, su fuerte es la nostalgia. Y ese es su problema.

Piensen en los helados Panda. Lo que ahí pasó fue que olvidamos su existencia hasta que su muerte amenazó nuestras vidas. ¿Vivir en un mundo sin mi infancia? Imposible. ¿Qué hacemos? ¡Salvarla! Y algo parecido debe ocurrir en los grandes estudios hollywoodenses cuando deciden rehacer *Star Wars* como una continuación. Sí, hagamos lo mismo con *Full House*, sólo que ahora será *Fuller House* y seguirá a las hijas. Y hagamos *remakes* de los clásicos de Disney. Y adaptemos cómics de superhéroes a películas. Y etcétera, etcétera.

El tema de la nostalgia siempre vende. No importa si amamos u odiamos a la nueva *Sirenita*, al defenderla o atacarla estamos ayudando a que Disney se llene los bolsillos, o a que un youtuber obtenga algo de dinero y siga reforzando este ciclo de discusión por algo que, en realidad, ya fue. Es algo que centra nuestras energías en el pasado (con la excusa del futuro) y no en el presente.

Por eso adoro *Twin Peaks The Return* (2017, David Lynch y Mark Frost). Es un show revivido que analiza lo que significa revivir. Lynch juega con el público prometiendo un retorno, pero no fue lo que realmente nos trajo. No creó una continuación, sino que tomó esa expectativa y nos obligó a mirar algo nuevo con una cubierta muy parecida a la vieja. No nos mostró de inmediato a los personajes clásicos y, cuando al fin lo hizo, los puso en un contexto que rompía con todo lo que sentíamos por ellos en la serie original. Es como si Lynch y Frost nos subieran la adrenalina con pequeñas dosis de nostalgia mientras nos inyectan la nueva realidad. Y esa es una forma brillante de utilizar la nostalgia.

En el fondo, la nostalgia es el miedo al paso del tiempo. O, bueno, en eso se convirtió. La nostalgia debería ser entendida como lo hace Lynch en su retorno a *Twin Peaks*: anunciarla para luego negarla y recontextualizarla con el fin de crear algo dife-

rente e, incluso, mejor. Creo que Lynch entiende que el pasado pasó y no va a volver. Y si no me creen piensen en toda la indignación que despiertan los *remakes* o readaptaciones. Los viejos no quieren que se cambie el espíritu de lo que ellos amaron, mientras otros viejos quieren dinero y venden eso que amaron a nuevas generaciones. Y mientras vamos al cine a ver el *live action* del *Rey León*, deberíamos pensar en Lynch y su retorno a *Twin Peaks* que nos enseña que la desesperación por regresar destruye eso a lo que regresamos. Mejor recontextualizemos.

8 pelis y series para recontextualizar la nostalgia

1 YOUTH. 2015, Paolo Sorrentino. Drama. Una reflexión casi existencial acerca de la vejez. Este bello filme nos propone imágenes preciosas mientras las historias de cada personaje ilustran los peligros de vivir de las regurgitaciones de la nostalgia. Que detrás de la sonrisa por el recuerdo, hay dolor velado.

2 MIDNIGHT IN PARIS. 2011, Woody Allen. Drama, Romance. Woody es un romántico de la nostalgia pero no por ello se deja llevar (demasiado) por sus trampas. En este filme, el mejor para mí, se ilustra cómo el idealizar el pasado nos priva de mirar el presente.

3 GOOD BYE, LENIN! 2003, Wolfang Becker. Drama. Un ejemplo de cómo la nostalgia puede ser política a través de todo lo que hace un hijo para cuidar a su madre de la verdad. Una peli muy lúcida y tierna que recontextualiza la crítica al comunismo en una historia con la que podemos empatizar.

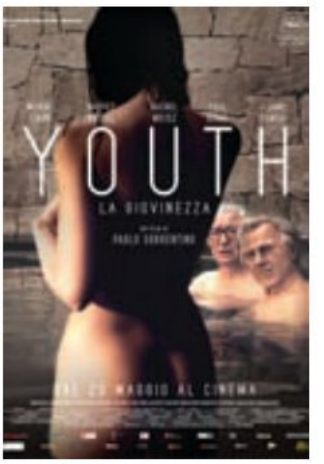
4 PLEASANTVILLE. 1998, Gary Ross. Comedia. Esta película no trata de ser demasiado sutil en su crítica a la nostalgia, viéndola como escapismo en esta divertida oda a crecer, no solo biológicamente sino también más allá del pensamiento conservador.

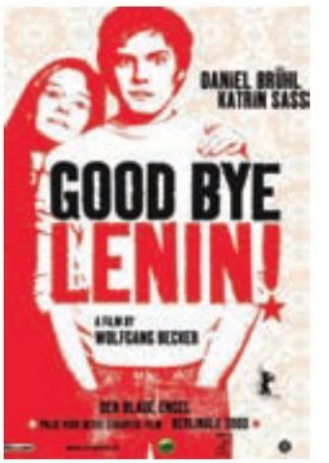
5 RADIO DAYS. 1987, Woody Allen. Drama, comedia. Esta película se siente como si tu abuelo te estuviera contando la historia de sus días mozos. Y algo hermoso hay en ello, pero también se explora la fragilidad de los recuerdos y cómo nuestras mentes los cambian e idealizan con el paso del tiempo.

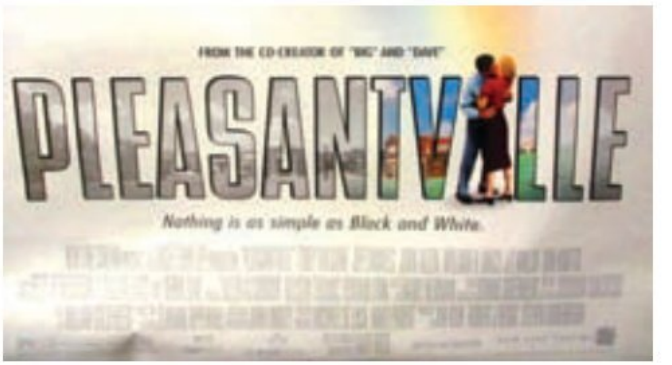
6 DAZED AND CONFUSED. 1993, Richard Linklater. Comedia, drama. No, no es una película ligera. Es un filme de horror en el que el monstruo es el tiempo y un grupo de adolescentes trata de aferrarse a una noche más de juventud donde el presente sólo es un preámbulo al futuro.

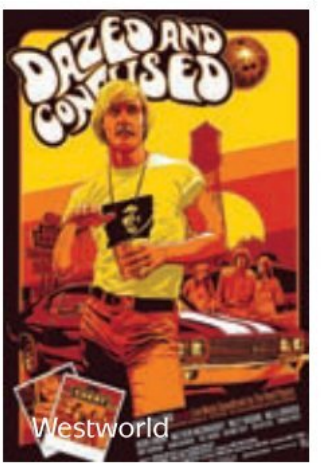
7 SOUTH PARK. 1997– , Trey Parker y Matt Stone. Temporada 20. Vamos con los didácticos muchachos de *South Park* que en septiembre de 2016 ya empezaron a criticar a Hollywood por su abuso de la nostalgia.

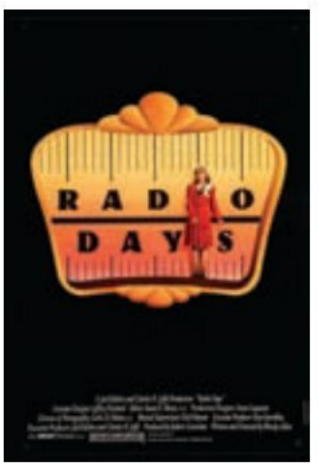
8 IT'S ALWAYS SUNNY IN PHILADELPHIA. 2005–, Rob McElhenney y Glen Howerton. Humor negro. Y si nada de eso funciona, riamos de verdad con esta serie que toma todos los convencionalismos de la sociedad actual y los pervierte para que podamos reírnos morbosamente mientras pensamos en la hipocresía detrás de las comedias de hoy en día.











APOCALICIA

LA DUENDE DEL FIN DEL MUNDO.

Especialistas
para cada tipo
de limpieza
PROLIMPIO
PROLIMPIO_BOLIVIA
Instagram
PROLIMPIO BOLIVIA
PROLIMPIO
EMPRESA DE SERVICIOS DE LIMPIEZA INDUSTRIAL
LA PAZ 2433232
SANTA CRUZ 3571471

UNIVERSIDAD CATÓLICA BOLIVIANA
LA PAZ

LA CATO

FORMANDO LÍDERES Y AGENTES DE CAMBIO

INSCRIPCIONES

Segundo Semestre 2019

DEL 1 DE JULIO AL 9 DE AGOSTO

TOMA LA PRUEBA DE APTITUD ACADÉMICA PARA CONOCER TUS FORTALEZAS Y HABILIDADES

Mayor información
Lic. Mario Baptista
2782222 Ext. 2880
mr.baptista@ucb.edu.bo